



KAHVELİ ISLAK KURABIYE

- 1 paket tereyağı
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 1 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı granül kahve
- 1 paket kabartma tozu
- Alabildiği kadar un
- Üzeri için:
- 1 tatlı kaşığı granül kahve
- 2 çorba kaşığı şeker
- 1 su bardağı ılık su

Yumuşak tereyağıyla pudra şekeri mincıklanır. Diğer malzemeler katılır ve kulak memesi kıvamında bir hamur yapılır. Ufak ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır. Fırın tepsisine dizilir. 190 derece önceden ısıtılmış fırına verilir, 15-20 dakika pişirilir. Üst malzemesi karıştırılır. 1'er kaşık ılık kurabiyelerin üzerine bırakılır.



Fotoğraf "bambucu" tarafından gönderildi. 05.08.2019